45e Année. — N° 43 21 Octobre 1928.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

Sur le sucrage

Il nous arrive de divers côtés que, même cette annnée, où les vins sont cependant de haute qualité, des particuliers, poussés par l'appat d'un gain facile et malheureusement légal, ont cherché à obtenir avec des moûts très faibles, des vins à degré alcoolique élevé par une addition de sucre. Et cette pratique se serait généralisée avec une grande rapidité dans certaines régions. Tel viticulteur est cité comme ayant commandé à la Réunion 1.000 quintaux de sucre ; tel et tel autre comme raflant toutes les caisses, les sacs de sucre des épiciers ; et encore tel autre disant: j'ai des 8°, il me faut des 10°, je les aurai.

Alors que dans certaines années les vins à haut degré sont, dit-on à tort, ramenés à un titre plus bas, cette année c'est l'inverse ; on remonte la teneur alcoolique des vins par le sucrage, les ventes étant faites au degré.

L'intérêt du producteur est ici évident : le sucre donne le degré alcoolique — sans surtaxe — pour 9 francs et on le revend 16, 17, 18. C'est légal, mais c'est aussi peut-être l'amorce d'une crise de mévente.

Ce que l'on boit, c'est en somme des degrés : peut-être toujours le même nombre de degrés par jour ; et alors la consommation en

volume, qui est celle qui nous intéresse le plus, dépend du titre alcoolique des vins. De la piquette bien faite, on en boit considérablement par grands verres, de même du vin léger, ou du vin étendu d'eau ; mais du vin riche en alcool, ce n'est plus, non pas des petits verres, mais des verres moyens ou sous-moyens. Dans les régions tempérées, il faut donc, pour que la consommation soit importante, des vins moyens, 8°, 9°, 10° suivant le cépage, et tout ce qui en augmente la force diminue la consommation.

Ceci ne vise que les vins ordinaires de consommation courante. Les vins de bouteille, vins de crus, etc.. , c'est autre chose. Du reste la consommation en est plutôt faible. Ce que le consommateur recherche ici, c'est une qualité spéciale, qui souvent va de pair avec le degré, jusqu'à une certaine limite cependant. Le sucrage ne réduit pas la consommation comme dans le cas précédent, il peut plutôt l'accroître.

Je laisse de côté provisoirement le sucrage des vins de crus. Mais l'autre, rien ne le justifie. Du vin ordinaire de 6° est parfaitement et largement buvable. La Mondeuse de Savoie, etc..., en produit souvent qui ne pèse pas davantage, et il se boit tout de même et copieusement. Il est moins marchand, il est vrai. Ici la faiblesse du degré est le fait de la saison ; on ne peut rien contre une saison pluvieuse et froide. On comprendrait cependant que le sucrage fût spécialement autorisé pour remédier à une insuffisante maturité accidentelle et d'ordre météorologique.

Mais il ne saurait en être de même quand l'insuffisance de la teneur en alcool est le fait du vigneron ; surcharge de la vigne, fil de fer, etc., qui, en augmentant la production, diminuent le degré ; arrosage, trop copieux ou tardif, qui, en prolongeant la végétation, retardent la maturité et la rendent incomplète. C'est ici évidemment que le particulier a intérêt pécuniaire à sucrer. Mais qui en souffre ? La viticulture tout entière.

On pourrait donc admettre que le sucrage de la vendange soit autorisé dans les années pluvieuses et froides pour compenser l'insuffisance de maturité due exclusivement au mauvais temps, et pour obtenir la qualité-degré correspondant à la qualité-degré caractéristique du vin de la région, que la vigne donne en saison normale.

Mais compenser par le sucre l'insuffisance en degrés due au vigneron lui-même, c'est-à-dire à des pratiques culturales que rien n'impose c'est excessif ; et il semble que la question du sucrage doit être examinée à nouveau, et recevoir une solution qui ne favorise pas seulement les faiseurs volontaires de mauvais vins.

L'excoriose. Attention à la taille

L'excoriose a été décrite dans le *Progrès* en mai 1928, avec planches en couleurs et nombreux dessins, qui donnent les caractères essentiels de la maladie sur les sarments, les feuilles et même les grappes.

En 1926-1927, années sèches, elle ne parut guère inquiétante. Cependant l'année dernière, des sarments excoriés nous étaient envoyés d'un peu partout et notamment de la région de Lunel, d'Agde (Hérault), de la Gironde, etc., etc., vignes de plaine et de coteau,.

Mais cette année, elle présente plus de gravité. Les vignes visitées et les échantillons reçus indiquent une recrudescence de la maladie. Les sarments, surtout à la base, sont profondément crevassés, longitudinalement et transversalement, tantôt d'un seul côté, tantôt sur tout le pourtour. Ces crevasses, qui sont parfois assez profondes pour enlever toute résistance au sarment, sont plus ou moins entourées de larges bandes noirâtres.

Voilà ce que l'on voit en ce moment sur les sarments aoûtés.

Sur les souches les plus atteintes, beaucoup de sarments sont restés verts, ne s'étant pas aoûtés. Il y en a presque toujours quelques uns, les plus grêles, sur les souches normales ; ce sont ceux qui sont trop restés à l'ombre du feuillage. Mais sur les souches atteintes d'excoriose, les sarments non aoûtés sont parfois les plus nombreux ; ils sont aussi plus ou moins court-noués, fendillés ou crevassés et noirâtres sur 2 à 6 mérithalles de la base.

Fissures et couleur noire sont le fait du champignon qui produit la maladie. Il est même très probable que c'est lui qui a empêché l'aoûtement des parties placées au dessus des lésions, non pas directement, mais indirectement en provoquant une sorte de compression agissant comme l'incision annulaire.

Sur les rameaux les plus atteints, les grappes ont été envahies également ; peu ou pas de fissures sur le pédoncule, dont le grossissement est trop lent, mais noircissement de l'écorce, dessiccation ou arrêt du développement de la grappe.

Rien ou presque rien sur la feuille.

Que faire maintenant. Si on utilise comme coursons les sarments excoriés à la base, il y a des chances de voir réapparaître la maladie au printemps, avec tous ses caractères et toutes ses conséquences, et, notamment, la chute des jeunes rameaux et le démembrement des bras. Il faudra donc, quand on aura le choix, n'utiliser que les sarments lisses à leur base, je veux dire non crevassés, afin d'éviter que les nouvelles pousses procèdent d'yeux déjà malades. C'est pourquoi je dis : « attention à la taille ».

Mais la maladie n'est pas exclusivement héréditaire ; elle ne procède pas toujours exclusivement des yeux situés sur les parties excoriés et déjà plus ou moins altérés. Elle est produite aussi par les nombreux germes que portent les sarments, quelquefois sur toute leur longueur.

A l'automne, en ce moment, l'écorce des sarments normaux est rousse. Si le temps devient pluvieux ou simplement très humide, cette écorce se décolore et devient nettement blanche, en même temps qu'elle se couvre de nombreux petits points noirs. Ces petits points noirs sont des sortes de bouteilles qui renferment les spores ou germes du champignon cause de la maladie, le Phoma flaccida. Et ce sont ces spores qui, au printemps, ainsi qu'il a été établi par de nombreuses inoculations, contaminent et altèrent les jeunes pousses, même saines auparavant. Ces sarments blanchis, on les verra bientôt, en très grand nombre.

Contre cette infection directe peut-on quelque chose ? Puisque les bouteilles à spores peuvent se former sur tout le sarment au cours de l'automne et de l'hiver, une taille ou un espoudassage relativement précoce, novembre-décembre, en supprime un très grand nombre. C'est déjà quelque chose. Reste la partie conservée. Celle-ci peut aussi blanchir et se couvrir de pustules noires. Il semble qu'on pourrait éviter la formation de ces pustules en traitant l'écorce avec une bouillie bordelaise concentrée, par exemple : 4-2, 100, 4 de sulfate de cuivre, 2 de chaux, 100 litres d'eau ; bien arroser la souche ; peut-être aussi avec une solution à 3-4 o/o de sulfate de cuivre, qui doit être moins persistante que la bouillie ; ou au printemps, avant le débourrement, par une bouillie bordelaise acide.

Des essais de traitements avec ces mixtures ont été effectués en 1926 sur une vigne très atteinte ; aucun résultat n'a pu être noté, la maladie ne s'étant pas montrée.

C'est donc qu'elle n'a pas la même intensité chaque année, et c'est donc aussi que les cas où elle est héréditaire sont peu fréquents ; et cela est heureux. Comme toutes les maladies cryptogamiques, elle est favorisée par l'humidité de l'atmosphère, pluies, fortes rosées, brouillards. Elle est rare sur les coteaux secs, elle est plus fréquente dans les bas-fonds, plus fréquente encore au voisinage des rivières, dans les vignes submergées, dans les vignobles de sables, quand ils sont comme cette année largement abreuvées par les pluies. Ce qui montre bien le rôle de l'eau, c'est que dans les vignes submergées, les souches basses couvertes d'eau sont les plus atteintes, tandis que les souches hautes, immergées seulement par le pied, restent à peu près saines. Dans les vignes non submergées, il en est de même : les

souches basses sont aussi les plus atteintes ; et les souches à végétation vigoureuse plus que les faibles.

Il y a bien des différences suivant les cépages ; Carignan, Picpoul, Aspiran sont moins atteints qu'Aramon. Mais n'est-ce pas en partie parce qu'ils sont aussi de taille plus haute ?

En résumé, examiner les vignes à la taille ; tailler de bonne heure les parcelles les plus atteintes, et barbouiller de bouillie les souches et surtout les coursons de l'année après la taille.

La consommation taxée en 1927-28

Nous donnerons dans notre prochain numéro le tableau de l'écoulement des vins qu'a publié l'*Officiel* du 12 octobre.

Retenons-en déjà cette constatation satisfaisante : La consommation taxée 1927-28 a dépassé de 263.000 hectolitres celle de la campagne 1926-27.

L. Ravaz.

DU SORT DES ACOMPTES

EN CAS DE FAILLITE DE L'ACHETEUR

Avant de se séparer, les députés de la treizième législature ont liquidé leur ordre du jour, trop en retard certainement au gré des électeurs, et voté divers projets ou propositions de loi d'importance très différente. Parmi eux, il en est un, relatif au sort de l'acompte en cas de faillite de l'acheteur, qui intéresse tout spécialement les propriétaires, producteurs de récolte, et sur lequel il est indispensable par suite d'attirer leur attention.

A diverses reprises, et tout particulièrement au moment des crises commerciales entrainées par l'instabilité des cours du vin ou de la monnaie, la question avait été agitée : que convenait-il de faire, quelles précautions convenait-il de prendre pour mettre le propriétaire, vendeur de ses produits, à l'abri des aléas d'un commerce auxquels il aurait bien voulu demeurer étranger, mais que la jurisprudence le forçait à subir, en l'obligeant à verser à la masse l'acompte reçu du négociant tombé par la suite au-dessous de ses affaires et à supporter toutes les conséquences d'une baisse de cours survenue dans l'intervalle, sans avoir la ressource de produire à la faillite pour obtenir — même en monnaie de dividende — une indemnité correspondant au préjudice éprouvé par l'inexécution du marché et la défaillance de l'acheteur.

Maintes et maintes fois on s'était insurgé contre ces décisions des tribunaux réservant un sort particulièrement rigoureux au seul vendeur de marchandises ; en vain les auteurs étaient revenus à la charge pour signaler l'iniquité de cette solution, essayer d'obtenir un revirement de la jurisprudence dont l'interprétation des textes était plus judaïque qu'exacte et

pouvait être critiquée avec d'autant plus de fondement que la jurisprudence belge et luxembourgeoise avait tiré de textes identiques une solution diamétralement opposée. Mais tous les efforts furent sans résultat. Chaque fois qu'elle avait eu l'occasion de se prononcer, la Cour de Cassation avait persévéré — diabolieum perseverare — dans le système qu'elle avait précédemment adopté. On prit alors le parti de s'adresser non plus au juge, mais au législateur en personne. Les commerçants, dont l'organisation professionnelle est plus avancée que celle des agriculteurs, furent même les premiers à se tourner vers le Parlement — car la question, en tant que vendeurs, les intéressait au même titre que les producteurs — et au cours d'une de leurs dernières assises, les présidents de chambres de commerce insistèrent pour l'adoption d'un texte de loi mettant fin à la situation inique dont on était fondé à se plaindre.

Leurs doléances eurent la bonne fortune d'être entendues et de l'être rapidement, car en matière parlementaire quand un projet de loi aboutit dans le délai d'un an, on peut dire que c'est un record de rapidité. Le premier rapport de M. Cotti sur cette question a été déposé le 31 Mars 1927 et a abouti au vote de la loi du 20 Mars 1928. Notez qu'en dix minutes tout a été fini, le projet ayant été adopté sans discussion à la Chambre et au Sénat. Mais il y a tant de projets auxquels il faut réserver 10 minutes ! ! ! et tant d'autres discussions oiseuses et stériles, mais à grand effet politique, où l'on perd son temps... et les années s'écoulent ainsi.

Bref, la loi est votée ! Elle se borne à rétablir au profit du vendeur de marchandises le droit commun. Ce droit commun, en quoi consiste-t-il ? La loi du 20 Mars le précise en ces termes : « Sous l'autorisation du juge commissaire, les syndics auront la faculté d'exiger la livraison des marchandises en payant au vendeur le prix convenu entre lui et le failli.

S'ils n'en usent pas, l'inexécution du marché oblige le vendeur à verser à la masse les acomptes par lui reçus ainsi que toutes les avances faites pour frêt ou voiture, commission, assurances ou autres frais et à payer les sommes qui seraient dues pour les mêmes causes. Toutefois cette inexécution peut donner lieu, au profit du vendeur, à dommages intérêts ».

Ainsi la situation est bien simple. De deux choses l'une : ou bien le syndic, d'accord avec le juge commissaire, exécute le marché, ou il ne l'exécute pas.

1) S'il opte pour la première solution, la survenance de la faillite est sans effet à l'égard du vendenr. Le contrat est observé par le syndic au nom de la masse et les choses se passent exactement comme si le failli était demeuré à la tête de ses affaires. Chacun reçoit les prestations qu'il a stipulées et fournit en échange celles qu'il a prises à sa charge. Le propriétaire livre son vin et reçoit paiement intégral du prix convenu.

2) Si le syndic considère que le marché est devenu trop onéreux pour la masse, il a la possibilité de se dérober aux obligations que le marché comporte et de ne pas se livrer. Mais alors, comme en cas de toute inexécution par l'une des parties en cause, celui qui sera demeuré fidèle à ses engagements sera en droit de réclamer de justes dommages-intérêts, c'est-à-dire le versement d'une indemnité égale au préjudice subi.

Mais pour le paiement de cette indemnité, le propriétaire en sera réduit à subir le sort de tout créancier d'un failli. Au lieu de toucher le montant intégral de sa créance, il devra souffrir la loi du concours avec les autres créanciers, et ne touchera ainsi qu'un dividende, celui que permettra de distribuer la réalisation de l'actif du failli.

C'est en ceci que la loi innove Jusque là, en effet, le vendeur de marchandises était exclu du droit de demander la réparation du tort éprouvé par l'inexécution du marché ! Il gardait par devers lui la marchandise vendue, mais si une baisse des cours était depuis survenue, tant pis pour lui. Désormais, il n'en sera plus de même. Le principe même du droit à indemnité n'est plus contesté. Il est au contraire expressément reconnu. La loi de la faillite et les nécessités de désintéresser également tous les ayants-droit dans la mesure du possible, fera seule obstacle au paiement intégral et imposera l'acquittement de la dette en monnaie de faillite.

En revanche, le marché étant inexécuté, le vendeur devra, comme sous le régime antérieur, reverser l'acompte et les diverses sommes qu'il avait touchés. On avait tout d'abord songé à établir, à cet égard, une compensation entre l'acompte restituable à la masse et la créance d'indemnité due par elle, mais on a été obligé d'abandonner cette idée, à raison de cette règle élémentaire relative à la compensation exigeant la liquidité des deux créances à balancer. Or, ici, la créance du vendeur est doublement indéterminée. Elle est indéterminée dans son chiffre et indéterminée par la nécessité d'observer la loi du dividende entre tous les créanciers du failli. La compensation n'était donc pas possible.

Mais il convient de retenir :

1° D'une part, que puisque le droit à indemnité du vendeur est désormais reconnu, rien ne fait plus obstacle à l'adoption d'une *clause pénale ;* dégageant dès la conclusion du contrat, le chiffre de l'indemnité que le vendeur sera fondé à réclamer, quel que soit la cause de l'inexécution du marché qui survienne et qui aurait pour résultat d'éviter les frais d'une instance en justice et de prévenir toutes discussions avec le syndic ;

2° D'autre part, que sous réserves de la date à laquelle sera fixée la cessation des paiements ; rien ne s'oppose à ce que l'acompte soit stipulé avec le caractère de gage garantissant la bonne exécution du marché et qui pourra par conséquent être retenu et conservé à raison même de la survenance de la faillite et de l'inobservation du contrat par la masse.

On aperçoit, par suite, les avantages considérables pour le vendeur qui découlent des dispositions de la loi du 20 mars 1928 et la sécurité qu'elle procure aux agriculteurs dans leurs relations avec le négoce. Pour celui-ci, il est à désirer que la loi nouvelle s'applique le moins souvent possible, que les faillites soient de plus en plus rares et que dans les relations commerciales la restauration de l'esprit d'honnêteté la plus scrupuleuse donne à chacun la garantie la plus sûre et la meilleure que le marché sera respecté coûte que coûte et que la faillite ne sera pas envisagée par certains comme un moyen commode de se dérober à des engagements et de s'enrichir aux dépens d'autrui.

Marcel Dijol,

Avoué à la Cour,
Chargé de Cours à la Faculté de Droit
de Montpellier.

LES MEILLEURES VARIÉTÉS DE BLÉ A CULTIVER

OU A ESSAYER EN 1928-1929

Il ne faut pas se lasser de répéter qu'une bonne variété de blé est capable d'augmenter les rendements de 10-20 o/o, parfois davantage, que cette augmentation est tout bénéfice, puisqu'il n'en coûte pas plus de cultiver un bon blé qu'un mauvais.

Ajoutons que, même sans apporter de modifications aux pratiques actuelles, l'emploi généralisé de bonnes variétés et de bonnes semences relèverait assez notre production pour nous libérer du tribut de plusieurs milliards que, depuis la guerre, nous payons à l'étranger, afin de faire face à nos besoins en blé.

La question du choix des variétés se simplifie et se simplifiera chaque année davantage avec l'apparition de nouveautés éprouvées, dépassant les variétés anciennes et prenant peu à peu la place de celles-ci.

Dans cette courte note, je me propose de passer rapidement en revue les variétés qui, dans les différentes régions de la France, méritent d'attirer plus spécialement l'attention des agriculteurs et des Offices agricoles.

I. Région de l'Est et du Plateau Central

Jusqu'à la fin de la guerre, les sélectionneurs se sont complètement désintéressés de cette région, où la première qualité d'un blé est de résister à l'hiver.

Rien de surprenant qu'elle soit aussi mal partagée en variétés à grands rendements.

En attendant mieux, les meilleurs blés de pays, *Alsace*, *Mouton, Mottet*, *Raclin*, etc., ne doivent pas être abandonnés.

Toutefois, en terres naturellement fertiles ou fortement fumées, où les blés de pays tombent fatalement, il est recommandable de leur associer 1/4 environ, disons une quarantaine de litres au plus, de blés à grands rendements *Vilmorin 23, Alliés et Préparateur Etienne* (G^4) de préférence à d'autres. Si l'hiver épargne ceux-ci, ils servent de tuteur au blé de pays, en même temps qu'ils augmentent sensiblement le rendement. Dans le cas où ils gèleraient, même en totalité, il reste assez de plants de la variété de pays pour garnir le sol, à la condition cependant d'appliquer à la céréale 150-250 kgr. de nitrate de soude au réveil de la végétation.

Comme *variétés nouvelles*, nous recommandons :

Alsace 22, de Colmar, au lieu de la variété ancienne ;

Deux blés Martinet du Jura suisse, *Vuitebœuf* et *Bretonnières ;*

B^2, un hybride de la Station centrale, issu d'un croisement de *blé d'Alsace* et de *Bordeaux*.

Les blés Martinet se sont très bien comportés dans le Doubs, les Vosges et l'Aube ; dans ce dernier département, grâce à la propagande faite par M. Guille, directeur des Services agricoles, Vuitebœuf n'occupait pas moins de 7.000 ha en 1926-1927.

Voilà dix ans que nous avons introduit les blés Martinet en France ; la plupart des Offices agricoles de l'Est et du Plateau Central ne se sont pas encore donné la peine de les soumettre à des essais assez multipliés et assez prolongés, en vue de décider s'ils méritent ou non d'être propagés.

Cette négligence est d'autant moins excusable, elle est d'autant moins compréhensible que ces régions, je l'ai déjà dit, sont les plus pauvres de France en variétés de grande production. Il faut espérer qu'ils s'emploieront dès cette année à réparer le temps perdu.

II. Région Méridionale

(BASSIN DE LA GARONNE ET BASSIN INFÉRIEUR DU RHÔNE)

Comme dans la région précédente, les variétés anciennes, *Bordeaux*, *Gironde*, *Rouge Prolifique barbu*, *Besplas*, *Puylaurens*, dans le bassin de la Garonne, *Rousillon*, *Saissette*, *Touzelle*, dans le bassin inférieur du Rhône, doivent être conservés.

Carlotta Strampelli, que la Station centrale a introduit à la même époque que les blés Martinet en régions froides, s'est acquis une réputation méritée. La facilité avec laquelle il s'égrène est le plus grand reproche à lui adresser. Il existe d'autres variétés, également d'origine italienne, — je citerai notamment *Varrone Gentile Rosso*, *Zara* — dont les mérites ont été observés et signalés par M. Serin, à Villefranche-de-Lauraguais, Nicolas, à Toulouse, et Séverin, à La Réole. Ces trois blés produiront au moins autant que *Carlotta* et le plus souvent le dépasseront.

Dans la vallée de la Garonne, *Préparateur Etienne* (G[4]), *en très bonnes terres* — un blé très productif se montre toujours exigeant — atteint des rendements très élevés quand il n'est pas touché par le piétin. L'année d'échaudage qu'a été 1928 ne l'a pas éprouvé comme on pouvait le redouter.

Chez M. Mir, aux Cheminières, par exemple, il n'a pas rendu moins de 35 hectolitres, environ 28 quintaux, ce qui est superbe pour l'année.

Dans les mêmes conditions, un blé italien *Gua* a fourni 31 hectolitres, *Oscar Benoist*, 26 ; *Paix*, que sa maturité tardive devrait faire exclure du Sud-Ouest, du Centre et même des départements du Nord, où l'on redoute l'échaudage, a rendu seulement 25 hectolitres.

Préparateur Etienne (G[4]) tient à nouveau la tête comme producteur. J'entends dire qu'en Italie, le Professeur Avanzi, de Bologne, en aurait été très satisfait.

J'appelle encore l'attention des agriculteurs de la vallée du Rhône sur *Saissette améliorée*, de la Maison Tezier, à Valence, plus solide et plus productive, bien entendu, que la variété originale, et sur *Iris*, un hybride que j'ai admiré sur de grandes surfaces chez M. Lefèvre, président de l'Office régional de Provence à Avignon, lequel possède encore en observation d'autres blés intéressants pour la région.

III. Région du Centre et du Nord de la France

Les régions dont nous venons de parler sont trop pauvres en blés à grands rendements ; par contre, on en compte un si grand nombre dans le Nord et dans le Centre de la France, que les agriculteurs sont fort embarrassés pour en faire un choix judicieux.

Jusqu'à la guerre, les sélectionneurs n'ont travaillé que pour ces régions, déjà privilégiées à tant d'égards, et il en est à peu près de même à présent.

Les derniers venus parmi les nouveaux blés

Tout récemment, nous avons vu apparaître *Wilson* et autres créations de Camille et de Jacques Benoist ; *Prolifique nain*, de Tourneur ; *N. R.*, de Gal-

luis ; 27, de Vilmorin ; *Institut agronomique* (I[1]) ; *Préparateur Etienne* (G[4]), *Hybride à courte paille* (L[4]), de la Station Centrale de Génétique. C'est encore au Nord et au Centre de la France que sont destinées spécialement ces variétés. Tout ce que l'on peut en dire, c'est qu'elles doivent appeler l'attention des agriculteurs. Méritent-elles de prendre place dans les cultures ? Marquent-elles vraiment un progrès sur le passé ? C'est là seulement ce qui nous intéresse. Des expériences bien faites, je dis bien faites, et suffisamment multipliées, devraient être entreprises pour répondre à ces questions, et si de réels progrès ont été réalisés, en faire bénéficier le pays dans le plus bref délai. Cette tâche, qui peut être si féconde en résultats heureux, incombe principalement aux Offices agricoles. En dépit de crédits très importants, expressément destinés à l'étude du blé, ils ne paraissent pas, au moins jusqu'à présent, vouloir s'engager vigoureusement dans la voie que j'indique.

Le temps presse. Si nous persistons dans les errements du passé, si nous laissons aux seuls agriculteurs le soin d'essayer les nouveaux blés, il faudra des années pour être renseigné sur leurs mérites et leurs défauts respectifs. Les efforts des sélectionneurs, qui n'ont jamais été plus actifs qu'en ce moment, demeureront à peu près infructueux ; le succès ira surtout aux lanceurs de blé qui useront de la réclame la plus habile.

Les nouveaux blés créés par les marchands grainiers, les Stations, les Ecoles, les agriculteurs et ceux encore aujourd'hui sur le chantier, sont légion. Nous en seront submergés, le mot n'est pas excessif, et très prochainement. Ce sera bientôt le désarroi, la confusion parmi les praticiens, et peut-être un recul, si les *Offices agricoles* et le *Service des recherches* ne viennent pas à leur secours, *n'organisent* pas au plus tôt les essais comparatifs de variétés de blé.

Il faut pratiquer des coupes sombres dans la masse des anciennes variétés

Ce n'est pas seulement à l'étude des nouvelles variétés que ces institutions devraient s'employer.

A mon avis, au moins pendant quelques années, les Offices agricoles et les Stations du Nord et du Centre devraient également, par des essais comparatifs, s'appliquer à démontrer *que des coupes sombres devraient être pratiquées parmi les variétés à grands rendements actuellement cultivées, en vue de les remplacer par des nouveautés plus productives.*

D'après une récente enquête du Ministère de l'Agriculture, voici les surfaces approximatives qu'elles occupaient en 1926-1927, surface qui n'ont guère varié, si ce n'est en faveur de Vilmorin 23, le favori du moment.

1. Bon Fermier	880.000	ha.
2. Bordeaux	446.000	—
3. Inversable	383.000	—
4. Hybride Vilmorin 23	346.000	—
5. Japhet	276 000	—
6. Paix	181.000	—
7. Alliés	147.000	—
8. Goldendrop	113.000	—
9. Trésor	82.000	—
10. Teverson	77.000	—
11. Oscar Benoist (syn. Moyencourt Gironde inversable)	75.000	—

12. Gironde....	57.000	—
13. Riéti	57.000	—
14. Dattel	50.000	—
15. Gros bleu..	45.000	—
16. Wilhelmina ou Double Walcorn	45.000	—
17. Besplas	40.000	—
18 Carlotta	38.000	—
19. Vuitebœuf	14.000	—

Parmi les variétés à grands rendements, 8 tiennent nettement la tête ; nous les énumérons par ordre d'importance décroissante :

Bon Fermier, Bordeaux, Inversable, Vilmorin 23, Japhet, Paix, Alliés et Goldendrop. Avec Moyencourt, Teverson, Trésor, etc., qui viennent ensuite, nous tombons brusquement de 120.000 à 75.000 hectares. Ces 11 variétés couvrent 3 millions d'hectares en chiffres ronds, soit 88 o/o de la surface totale occupée par les blés à grands rendements.

Il va de soi que les premières variétés de ce tableau, celles qui livrent le plus gros tonnage de grains, doivent retenir tout spécialement notre attention. Si nous arrivions à remplacer, sinon en totalité, du moins en très grande partie — et nous allons voir que c'est chose possible, — bon nombre des 11 variétés quo nous venons d'énumérer, par une ou deux autres produisant 2-3 quintaux de plus à l'hectare, nous relèverions immédiatement notre production dans une très large mesure, et cela sans bourse délier. Ce serait par conséquent rendre au pays un immense service.

Les éléments de l'enquête à laquelle j'emprunte les chiffres précédents ont été réunis par les Directeurs des Services agricoles. Ils ont noté, pour chaque variété, la surface cultivée, la résistance aux accidents de diverses natures : gel, échaudage, verse, rouille, ainsi que le rendement à l'hectare. Si l'indication de rendement à l'hectare, qui est évidemment la plus importante, manque trop souvent dans les réponses des Directeurs des Services agricoles, elle y figure cependant assez de fois pour tirer un enseignement précieux de la comparaison des variétés. Je tiens tout de suite à faire remarquer que, si ces indications ne prétendent pas à une précision mathématique, elles présentent néanmoins un grand intérêt pratique, par la raison qu'elles reflètent et synthétisent les appréciations des agriculteurs les plus compétents de l'ensemble du territoire français. Nous sommes fondé, par conséquent, à en faire état dans la discussion du problème que nous abordons.

Si donc, comme nous le verrons dans un instant, l'enquête démontre qu'une variété A l'emporte nettement sur une variété B, dans la très grande majorité des départements où elle sont cultivées l'une et l'autre, départements, j'insiste sur ce point, correspondant souvent à des milieux très différents, on nous accordera que nous sommes autorisés à préconiser la substitution dans les cultures de la première variété à la seconde.

L'enquête met en lumière de façon saisissante — et c'est là l'enseignement ayant la plus grande portée pratique qui s'en dégage — la haute valeur de *Vilmorin 23* et d'*Alliés ;* elle démontre que ce sont deux variétés hors de pair, auxquelles il faut réserver la plus large place dans les cultures du Nord et du Centre de la France.

Variétés nouvelles appelées à supplanter les anciennes variétés sur de très grandes surfaces

Vilmorin 23, en terres riches, s'est révélé incontestablement comme la variété la plus recommandable. 64 départements l'ont cultivé en 1926. Les

Directeurs des Services agricoles en ont indiqué le rendement en grains à l'hectare pour 45 départements seulement. Dans 31, Vilmorin 23 se classe premier ; dans 10, il arrive ex-æquo avec son concurrent le plus productif (ordinairement Wilhelmina, Paix ou Oscar Benoist) ; dans 3, il occupe la seconde place, et dans un département seulement, il descend au 3[me] rang. Ces chiffres ne sont-ils pas impressionnants, et de nature à forcer l'attention des plus indifférents, à inciter tous ceux qui ne connaissent pas encore Vilmorin 23, à l'essayer cet automne, en dehors, bien entendu, des régions froides, car il est très sensible au froid, en dehors également des régions chaudes du Sud-Ouest et du Sud-Est, où il échauderait ?

Nous devons reconnaître que Vilmorin 23 n'est pas un blé parfait ; on peut lui reprocher notamment sa valeur boulangère médiocre, mais, étant donné que nous sommes bien loin de suffire à notre consommation, et que les meuniers le paient au même prix que les autres variétés, il est logique, au moins actuellement, de rechercher les grands rendements à l'hectare plutôt que la qualité. Vilmorin 23 a certainement gagné beaucoup de terrain en 1927, mais pas suffisamment. Il ne faut donc rien négliger pour aider à le propager davantage.

Il n'est pas sans intérêt d'ajouter que même en terres moyennes, il fait bonne figure. Une réserve s'impose.

Où la verse est particulièrement dangereuse à Vilmorin 23, il est préférable de s'adresser aux 4 variétés suivantes, à paille plus raide : Wilhelmina et Paix, *mais seulement dans les départements de la région septentrionale jouissant d'un climat maritime*. Dans les situations où les dangers d'échaudage commandent de recourir à des variétés moins tardives que Wilhelmina et Paix, nous conseillons d'employer Oscar Benoist (synonymes : Moyencourt, Gironde inversable) et Hybride inversable. Notons que dans le Sud-Est et dans le Sud-Ouest, Oscar Benoist et Inversable paraissent équivalents.

10 départements des autres régions de la France cultivent concurremment les deux dernières variétés. Dans 7 d'entre eux, Oscar Benoist s'est classé au premier rang comme rendement à l'hectare. En attendant mieux, Moyencourt serait donc la variété que, pour le moment, il conviendrait de substituer à Inversable.

Alliés en terres moyennes. — Après Vilmorin 23, *mais pour les terres moyennes seulement*, car il est assez sensible à la verse, Alliés doit attirer spécialement l'attention des agriculteurs n'ayant pas à compter non plus avec des hivers froids ou des étés chauds. Déjà les expériences de plusieurs années de la Station, d'une part, de l'Office régional du Nord, d'autre part, où Alliés s'est rangé assez près de Vilmorin 23 et de Wilhelmina, nous avaient prévenu en faveur de cette excellente variété encore trop peu connue ; la facilité avec laquelle Alliés monte au printemps n'est pas l'un de ses moindres mérites. *Alliés se classe aujourd'hui en tête de nos meilleurs blés de février*. J'ajoute que c'est en même temps un excellent géniteur. Dans certaines régions, en Bretagne, par exemple, où l'on ne rencontre guère que les blés à épi et à grain roux, je suis persuadé qu'Alliés ne se répandra pas comme il le mérite, parce qu'il a la paille et le grain blancs. Je saisis l'occasion qui se présente ici pour faire remarquer qu'il n'existe pas nécessairement de corrélation entre la couleur de la paille, la couleur du grain et la valeur utile d'un blé.

L'enquête de 1926-1927 met en lumière la supériorité des rendements d'Alliés sur ceux de *Bon Fermier*, de *Bordeaux*, de *Dattel*, de *Teverson* et de *Tré-*

sor. Cette constatation n'est pas l'enseignement le moins précieux de l'enquête officielle.

Alliés et Bon Fermier se sont trouvés en concurrence dans 22 départements; or, dans 16 d'entre eux, Alliés a battu Bon Fermier. C'est seulement dans la *région du Sud-Ouest* que celui-ci l'a emporté sur Alliés.

Alliés a surpassé Japhet 14 fois sur 16. Dans trois départements, les deux variétés se classent ex-æquo.

La supériorité d'Alliés s'affirme plus complètement vis-à-vis de Bordeaux, de Trésor et de Dattel.

Alliés a battu Bordeaux 12 fois sur 15 ; dans trois départements, les deux variétés fournissent le même rendement.

Alliés l'emporte sur Dattel 10 fois sur 10 ;

Sur Trésor, 12 fois sur 12 ; dans deux départements, ils se classent ex-æquo ;

Sur Teverson, 5 fois sur 8 ;

Goldendrop cède la première place à Alliés 7 fois sur 9. Dans deux départements, ils arrivent ex-æquo.

On ne peut nier que ces chiffres soit grandement suggestifs. Ils nous autorisent à conclure que Bon Fermier, Bordeaux, Japhet, Trésor, Goldendrop, et peut-être aussi Teverson, ont fait leur temps, ne sont plus à la page, comme on dit aujourd'hui ; de ces 6 variétés, 5 au moins devraient désormais céder le terrain à Alliés. Pour Goldendrop, qui présente tant de qualités, je voudrais atténuer cependant ce que cette conclusion a de trop catégorique.

Goldendrop résiste un peu mieux au froid qu'Alliés ; il se défend mieux aussi contre la dent du lapin et surtout contre les mauvaises herbes. Où ces accidents sont à craindre, Goldendrop n'a pas cessé d'être à sa place. De ce qui précède, il ressort qu'il faut s'employer très activement à propager les variétés hors de pair que sont Vilmorin 23, en terres riches, et Alliés en terres moyennes.

Sans doute, ces conclusions paraîtront-elles bien absolues. Nous venons de formuler une règle générale, pas autre chose. Est-ce qu'en Agriculture, bien plus encore que dans d'autres domaines, les règles les mieux établies ne comportent pas des exceptions ? C'est aux agriculteurs d'élite, c'est aux Offices agricoles qu'incombe la mission de vérifier l'exactitude des directives se dégageant de l'enquête de 1926-1927.

Nous ne nous dissimulons pas que beaucoup d'agriculteurs ne connaissent pas encore Alliés, — laissons de côté Vilmorin 23 dont la cause nous paraît gagnée — resteront sourds à notre appel. Ils ne se résoudront pas facilement, et nous comprenons leur hésitation, à jeter plus ou moins complètement par-dessus bord les variétés que nous signalions à l'instant comme inférieures à Alliés, lorsque, de longue date, ces variétés leur donnent satisfaction. Aux incrédules, aux indécis, nous demandons d'une façon pressante d'essayer comparativement, de semer côte à côte dans plusieurs pièces de terre, Alliés et la variété ou les variétés de productivité moyenne auxquelles sont allées jusqu'à présent leurs préférences. Il suffira de consacrer à chaque variété une longue bande de la largeur de deux trains de semoir seulement, en ménageant un sentier entre deux variétés voisines, afin de les observer plus facilement et plus soigneusement pendant tout le cours de la végétation. Ces essais comparatifs qui demandent très peu de temps et très peu d'argent, en apprendront plus aux intéressés que tous les conseilleurs du monde.

Même sans recourir à la pesée des récoltes, lorsque le temps fait défaut, la simple appréciation visuelle d'un observateur exercé permettra le plus souvent de classer avec une assez grande précision les variétés mises en concurrence.

E. SCHRIBAUX,
Directeur de la Station Centrale d'amélioration
des plantes de grande culture.

UN CAS D'EXONÉRATION DU DROIT DE CIRCULATION

M. Eugène MIR a adressé au Président de la C. G. V., la lettre suivante :

« MON CHER PRÉSIDENT,

« Un grand nombre de viticulteurs, ayant des vignobles dans des cantons éloignés les uns des autres, éprouvent quelquefois le besoin, pour mieux soigner leurs vins, de les transporter au siège principal de leurs exploitations.

« C'est le cas particulier des viticulteurs qui, comme moi, désirent garder une petite portion de leur récolte pour faire, au bout de deux ou trois ans, la vente, en barrique ou même en bouteilles, de vins vieux, et qui la dirigent sur celui de leurs chais qui est le mieux outillé et possède le personnel le plus habile.

« Vous savez que dans ce cas, ils sont soumis au droit de circulation (qui ne laisse pas d'être aujourd'hui assez onéreux), à moins que leur chais ne soient situés dans des cantons limitrophes.

« La Confédération ne trouverait-elle pas juste et opportun de faire étendre l'exemption du droit de circulation aux viticulteurs ayant des chais dans des cantons éloignés les uns des autres ? L'Etat n'y perdrait que des sommes absolument insignifiantes et l'œnologie départementale en retirerait un grand profit en même temps qu'un encouragement précieux.

« J'ai soumis, il y a quelques mois, à M. Barthe, Président du groupe viticole à la Chambre, l'idée de demander au Président du Conseil, l'insertion dans la prochaine loi de Finances, d'une proposition dans ce sens. M. Barthe me répondait, le 20 mars dernier, qu'il accueillait mes suggestions (qu'il allait faire étudier) et qu'il serait heureux de contribuer à la réalisation de mes désirs

Si vous même jugiez que de telles dispositions soient de nature à encourager les viticulteurs de France à soigner leurs vins mieux que dans le passé et à constituer pour ainsi dire de petits crus locaux, je vous serais reconnaissant, Mon Cher Président, de prendre l'initiative de demander aux Pouvoirs Publics la faveur que je sollite.

« Ne pourriez-vous pas rappeler à M. le Président du Groupe viticole la démarche que j'ai faite auprès de lui et la promesse qu'il a bien voulu me donner, je crois que vous trouveriez ainsi un concours efficace.

« Veuillez agréer, Mon Cher Président, l'assurance de ma haute considération et de ma sincère amitié ».

Eugène MIR,
Ancien sénateur de l'Aude.

PROROGATION DE LA CONVENTION
FRANCO-HELLÉNIQUE

Le Syndicat Régional des Vignerons de Montpellier-Lodève, qui a été le premier à protester à la date du 18 septembre contre le récent accord franco-grec, s'est associé au vœu émis par la C. G. V. et le fait sien à son tour, dans la réunion de son Conseil d'administration du 9 octobre 1928.

Ce vœu est ainsi conçu :

« Le Syndicat Régional des Vignerons de Montpellier-Lodève, constate, avec le plus grand regret que le Gouvernement et notamment le Ministre de l'Agriculture qui ont le devoir de faire respecter et appliquer les lois, sont les premiers à les violer, en favorisant la fraude à l'importation pour les vins grecs, accordant ainsi à ceux-ci une faveur injustifiée alors qu'ils savent que la Grèce est le seul pays qui n'ait pas voulu admettre la définition légale du vin ; que celle-ci importe en France, presque exclusivement des vins de raisins secs, fabriqués avec des raisins de la retenue que l'on sait être de la plus basse qualité.

« Il proteste avec énergie et indignation contre cette mesure qui ne s'explique que par le désir de favoriser certaines firme au préjudice des producteurs français de vins blancs profondément lésés par suite de la concurrence déloyale qui leur est faite par les vins ou soi-disant vins de Grèce appartenant à une des plus basses catégories marchandes ; en conséquence, il décline toute responsabilité sur les répercussions sociales qui peuvent résulter de cet état de choses, par suite de la juste exaspération des viticulteurs.

« Il demande, en conséquence, que pour que pareil fait ne se renouvelle pas, il soit tenu compte, à l'avenir, des avis des Associations viticoles, et qu'en aucun cas, le traité définitif ne soit signé sans que les garanties effectives soient données par la Grèce, que les vins importés par elle sont bien le produit de la fermentation du jus de raisin frais.

« En conséquence, le Syndicat Régional Montpellier-Lodève, prie MM. les Présidents des Groupes Viticoles du Sénat et de la Chambre de porter cette question à la tribune du Parlement et de concert avec les parlementaires des autres régions viticoles de France, de faire toutes démarches et protestations utiles à cet effet ».

Importation des vins blancs étrangers

Le Syndicat Régional des Vignerons de Montpellier-Lodève :

Considérant que la proportion des vins blancs, entrant en France est de 300 o/o de la production française des vins blancs, alors que celle des vins rouges est de 1 fr. 20 seulement et qu'il y aurait lieu de compenser cette inégalité choquante par un supplément de droits d'entrée sur les vins blancs :

Emet le vœu :

Que les droits d'entrée sur les vins blancs entrant en France, soient deux fois plus élevés que ceux qui frappent les vins rouges.

C. G. V.

LES VINS DES PRODUCTEURS DIRECTS
EN MEURTHE-ET-MOSELLE. — RÉCOLTE 1927 (1)

M. Authelin nous ayant fait parvenir cinq échantillons de vins provenant de producteurs directs de la vigne d'expérience de Tomblaine, ces vins ont été analysés à la *Station agronomique*. On trouvera leur composition dans le tableau suivant :

Numéros d'ordre	1	2	3	4	5
Nature du vin	blanc	blanc	rouge	rouge	blanc
Cépages	117/3	4986	Gaillard 2	Baco 1	5455
Densité à+15°	999,1	999,7	1004,4	1001,7	997,7
Alcool °/₀ en volume	7,6	8,1	5,3	7,4	9,6
Extrait sec à 100° par litre	23,35	24,15	28,25	28,35	2.,35
Cendres —	2,35	2,30	3,45	2,95	2,45
Alcalinité en CO_3K_2 —	1,86	1,96	2,58	2,07	1,79
Acidité totale SO^4H^2 —	9,46	9,89	8,91	10,04	9,45
— volatile » —	0,24	0,21	0,30	0,33	1,98
— fixe » —	8,92	9,68	8,61	9,71	7,47
Sulfate de potasse —	— 1 gr.	— 1 gr.	— 1 gr.	— 1 gr.	— 1 gr.
Sucre réducteur —	1,32	1,08	3,45	1,63	1,63
Acide tartrique total (entart)	5,09	5,46	3,02	3,39	4,62
Potasse totale —	3,49	3,49	3,02	2,61	1,80
Somme alcool+acidité fixe	16,44	17,80	13,94	17,14	17,26
Rapport alcool/extrait réduit	2,7	2,8	2,1	2,2	3,2
Rapport Halphen	1,2	1,2	1,7	1,3	0,8
— Blarez	0,85	0,83	0,61	0,76	1,28
— Roos	6,1	6,3	6,6	1,3	5,4
Indice de tartre	1,4	1,5	1,0	1,7	2,5

On peut remarquer que ces vins accusent tous une forte densité avec degré alcoolique moyen sauf le N° 3. La teneur en extrait sec est bonne ; par contre, l'acidité fixe est beaucoup trop forte. Ils ont peu d'acides volatifs sauf le N° 5.

Tous ces vins accusent un excès important d'acide tartrique sur la potasse, indice d'une maturité incomplète. La couleur pour les rouges est bonne ; les blancs sont légèrement rosés. A la dégustation ils ont un goût de fruit assez agréable, mais leur acidité excessive les rend durs.

Si nous appliquons les règles analogiques à ces vins, nous avons une somme acide alcool très satisfaisante malgré le faible degré, à cause de l'acidité ; par contre, le rapport alcool extrait est faible.

Quant aux autres rapports, c'est un véritable bouleversement ; l'indice de tartre est toujours supérieur à l'unité pour un chiffre de potasse inférieur à 4 : les rapports Alphen, Blarez et Roos très élevés, n'ont plus aucune signification.

En résumé, ces vins à l'exception du N° 5 ont une composition tout à fait défectueuse, due à leur excès d'acidité et leur manque de potasse. Il est à

(1) Annales des Falsifications. Août-Sept. 28.

présumer que la saison défavorable a beaucoup influé sur leur composition. Ces vins, qui ont néanmoins un degré alcoolique assez satisfaisant, provenaient de moûts trop acides, il aurait été nécessaire de les déverdir, et dans le cas présent l'emploi du tartrate neutre de potasse était tout indiqué. Il aurait rétabli dans une certaine mesure l'équilibre rompu par cet excès d'acidité, en apportant à ces vins une bonne partie de la potasse qui leur manque tout en réduisant la teneur en acidité fixe, cause de leur défectuosité.

Nous espérons reprendre cette étude l'an prochain en examinant à la fois les moûts et les vins en provenant de façon à nous rendre compte des modifications subies pendant la fermentation.

J. Royer,
Chef de Travaux à la Station Agronomique de Nancy.

LES VINS DE LA RÉCOLTE 1927 EN LOIR-ET-CHER (1)

La récolte 1927 a été généralement déficitaire en Loir-et-Cher, la végétation des vignes s'étant ressentie de la terrible gelée qui avait, dans la majorité des vignobles, anéanti la production de l'année précédente, et un été très pluvieux ayant favorisé le développement des maladies cryptogamiques. Il n'a donc pas été possible de réunir un nombre important d'échantillons. Toutefois les tableaux suivants pourront donner une idée de la composition des produits ayant échappé aux fléaux qui poursuivent depuis plusieurs années le vignoble Loir-et-Chérien.

Les chiffres relatifs à la teneur en alcool, bien que donnant une moyenne de 7°8 pour les vins rouges et 7°7 pour les vins blancs, ne correspondent pas entièrement à la réalité, car dans la majorité des cas, la chaptalisation a joué. Toutefois on peut considérer comme moyenne normale 6° pour les rouges et 7° pour les blancs. Ces derniers ont en effet, dans les vignobles où la vendange a été prudemment retardée, profité d'une quinzaine de journées d'octobre chaudes et ensoleillées qui ont favorisé un gain appréciable en sucre.

L'acidité, élément important dans la constitution du vin, a été d'une façon générale élevée et les chiffres des tableaux varient entre 4,47 et 10,48 pour les rouges et 6,65 à 10,9 pour les blancs (acidité fixe).

Comme conséquence, l'extrait réduit atteint des chiffres dépassant parfois la normale dans la région et allant jusqu'à 29 grammes par litre.

Si l'on considère les règles œnologiques, on trouve pour la somme Gauthier, en ce qui concerne quelques échantillons de vins rouges, un chiffre inférieur à la limite officielle du 12, mais il faut tenir compte de cette remarque que, dans l'espèce, il s'agit de vins anormaux par leur tendance à la casse. En réalité la somme alcool acidité fixe est plutôt élevée, et ceci surtout pour les blancs. Il en résulte que cette donnée ne peut jouer dans la recherche du mouillage, cette fraude, même dans des proportions importantes, pouvant la laisser encore dans les limites officielles.

Il en est de même pour les autres règles œnologiques, notamment celle d'Halphen.

Il s'ensuit que le seul moyen d'appréciation en cas de suspicion consiste à se baser sur la comparaison avec des échantillons présentant toute garantie

(1) Annales des Falsifications, août-septembre 1928.

d'authenticité. C'est pourquoi nous avons cru de notre devoir de publier, comme les années précédentes, les données ci-dessous relatives à la récolte 1927..

B. FALLOT,
Directeur de la Station Agronomique
et Œnologique de Blois.

Les bouillies bleues à l'Académie d'Agriculture

Interrogés par M. Rabaté, à l'Académie d'Agriculture, sur la valeur des bouillies bleues par excès de chaux que préconise depuis quelques années M. Cadoret, directeur des Services agricoles de la Savoie, M. Viala et M. Capus estiment que les bouillies bleues ont plus d'action contre le mildiou que les bouillies acides.

M. Capus a remarqué, en faisant germer au laboratoire, des spores du peronospora sur des dépôts de bouillie acide et de bouillie basique, que l'action de la bouillie basique était de plus longue durée que celle de la bouillie acide.

Ces résultats ont été confirmés l'année dernière par les expérimentateurs de l'Institut des Recherches agronomiques.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Savoie. — Journées laitières. — Les cours gratuits organisés par M. Cadoret, Directeur des Services Agricoles, ont, pour un début, donnés d'excellents résultats.

Les auditeurs au nombre de 16, venus de tous les points de la France, ont largement profité des leçons théoriques et pratiques qui leur furent données.

Chacun de ces auditeurs peut se considérer comme le meilleur spécialiste en vache laitière de sa region.

A la séance d'ouverture, assistaient : MM. Prallet Ph., Président du Herd-Book, Carle et Garbolino, Commandeurs du Mérite Agricole.

Les prochaines journées se feront fin juillet 1929.

Avis de concours. — 1° Un concours sur titres et sur épreuves pour la nomination d'un préparateur de Chimie, au Laboratoire de Chimie agricole et de répression des Fraudes de Tunis sera ouvert le 26 décembre 1928, à Paris. (Office du Protectorat Français en Tunisie) et à Tunis (Direction de l'Agriculture, du Commerce et de la Colonisation).

2° Un concours sur titres et sur épreuves pour la nomination d'un conseiller agricole (Professeur d'Agriculture) sera ouvert le 26 décembre 1928, à Paris (Office du Protectorat français en Tunisie) et à Tunis (Direction générale de l'Agriculture, du Commerce et de la Colonisation).

3° Un concours sur titres et sur épreuves pour la nomination d'un répéti-

teur de Chimie et de Technologie à l'Ecole Coloniale d'Agriculture sera ouvert le 26 décembre 1928, à Tunis (Direction générale de l'Agriculture, du Commerce et de la Colonisation).

Traitement métropolitain majoré du tiers et indemnités diverses.

Pour tous renseignements : s'adresser à la Direction Générale de l'Agriculture, du Commerce et de la Colonisation, à Tunis.

Concours des familles nombreuses rurales. — Se conformant à une tradition établie depuis plus de 25 ans, l'Union des Alpes et de Provence ouvre comme chaque année un concours destiné à récompenser les mérites des familles nombreuses de la région. Voici le règlement de ces concours :

Le concours est réservé aux familles dont le chef est membre, depuis cinq ans, soit d'un Syndicat, soit d'une Mutuelle, Incendie, Accidents ou Bétail affiliés à l'Union.

Les familles devront avoir au moins sept enfants vivants.

La participation au concours peut avoir lieu, soit sur la demande de la famille intéressée, soit sur la demande du President de l'Association Agricole à laquelle appartient le chef de famille.

Les titres des participants seront examinés par le Conseil d'Administration de l'Union.

Il sera tenu compte, pour le classement des participants par ordre de mérite, non seulement du nombre des enfants, mais aussi de la bonne réputation professionnelle et des efforts faits pour conserver les enfants à la terre. Les récompenses (médailles et diplômes) seront décernées à l'occasion de l'Assemblée Générale de fin d'année.

Les chefs de familles susceptibles de participer au concours sont priés d'adresser leur demande, avec toutes pièces justificatives à M. le Président de l'Union avant le 15 novembre dernier délai.

Voir aux annonces, les derniers communiqués des Compagnies de Chemins de fer P.-L.-M. et Midi.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Les arrivages de vins nouveaux ayant été assez nombreux ces temps derniers dans les Entrepôts, et le commerce, qui avait acheté avant les vendanges ou sous-marc, ayant reçu ou recevant chaque jour de la marchandise, il y aurait en ce moment plus de vendeurs que d'acheteurs, de sorte que les transactions de gros à gros sont peu nombreuses sur place.

Il n'est guère question de prix pour les vins rouges vieux du Midi, tout au plus parlerait-on un peu de ceux de 10°. En vins nouveaux, on paierait les 8° de 195 à 205 fr., les 9° aux environs de 200 fr., des 10 à 11° l'ont été de 250 à 255 fr. En vins vieux de cette même provenance, des 11° ont été traités à 270 fr. Tous ces prix pour l'hecto nu et sur gares de Paris.

Les détaillants qui ont généralement encore quelques provisions, et qui sont persuadés, parce qu'ils lisent dans la presse quotidienne, que la récolte sera importante, ne font que des demandes réduites. Quelques maisons de détail ont déjà affiché : Baisse des prix des vins.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle :*

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 8 octobre *Vins nouveaux*	Cours du 15 octobre *Vins nouveaux*
—	—	—	—
8°.................	Pas	»	«
8 à 9°...............			
9 à 10°...............	de	«	»
11°..................			
11 à	cote		
Rosé, Paillet, gris...			
Blanc Bourret........			
Courant sous marc....................		16 à 17 fr. le degré.	125 à 160 fr.
Supérieurs sous marc....................		»	«
Logés..............................		17,00 à 18 fr. le degré.	135 à 175 fr.
Costières..............................		18 à 19 fr. le degré.	175 à 210 fr.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 9 octobre *Vins nouveaux*	Cours du 16 octobre *Vins nouveaux*
—	—	—	—
8°..................	120		123
9°..................		»	à
10°..................	à		170
11°..................	175 fr.	»	150 à 175
Rosé..................	17 à 17,50 le deg.		
Blanc de blanc........	175 à 190 fr.		
Rouges..............................		16,50 à 17 fr. le degré.	»
Blanc..............................		18 à 19 fr. 50 le degré.	18 à 19 fr. 50 le deg.

Montpellier. — Du Syndicat régional de Montpellier-Lodève (C. G. V.) : Teyran, vin rouge, 9°8, 80 hectos, 165 francs l'hecto. — Puilacher, blanc de blanc, 10 degrés couverts, 450 hectos, 185 francs l'hecto. — Saint-Paul-et-Valmalle, vin rouge, 118 hectos, 17 fr. 50 le degré.

Sète. — Chambre de Commerce. — Bourse de Sète — Marché du 10 octobre 1928.

Vins rouges courant de 8° à 10 degrés, de 16 fr. 50 à 17 le deg. ; rosé, 9 à 9 degrés 5 »»» à ; blanc, 9 à 10°, 18 à 19.50 nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Vins : Algérie rouge, 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 16,50 à 17,»», rosé 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 17,50 à 19,00 ; rouge et rosé, 14°5 à 15°, »«,«» à »» fr. l'hecto ; Espagne, rouge 10 à 11°, 16 francs 50 à 17 ; 11°5 à 12°, «« à ««; rosé, «« à ««,»«; supér, 10°, 17,50 à 19,00 ; 11°5 à 12, à ««; blanc et rouge 14°5 à 15°, ««« à »»». Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Sète plein fait fûts acheteurs comptant net.

— Béziers.

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 5 octobre *Vins nouveaux*	Cours du 12 octobre *Vins nouveaux*
—	—	—	—
8°..................	150		
9°..................	à	»	«
10°..................	180 fr.		
11°..................		«	»
Vins rosés 8°..........	147 à 180	17 à 18 fr. le degré	17 à 18 fr. le degré.
Vins blancs..........	170 à 185		«
Logé..............................		17 à 17,25 le degré	«
Non logé..............................		16,50 à 17 le degré	«
Petite couleur..............................			16 à 16,50 le degré.
Couleur moyenne..............................			16,50 à 17 —
Supérieur..............................			17,25 à 18 —

Béziers. — Du bureau du Syndicat des vignerons de Béziers-Saint-Pons (C. G. V.).

Bessan, 1.600 hectos, vin rouge, 7,2, 120 fr. 50 l'hecto. — Béziers, 7.000 hectos, vin rouge, à 17 fr. le degré-hecto ; 5.000 hectos, vin rouge, 9,4 à 160 fr. l'hecto ; 500 hectos, vin rouge, 9,2, à 17 fr. 50 le degré ; 700 hectos, 9,6 à 165 fr. l'hecto. — Capestang, 1.600 hectos, vin rouge, 9,7, à 17 fr. le degré. — Cazouls-les-Béziers, 700 hectos, vin rouge, 10,2 à 180 fr. l'hecto. — Lignan, 1.500 hectos, vin rouge, 9,6 à 17 fr. le degré. — Montady, 4.300 hectos, vin rouge, 10,6, à 190 fr. l'hecto. — Pouzolles, 600 hectos, vin rouge, 9,7, à 160 fr. l'hecto. — Sérignan, 1.100 hectos, vin rosé, 8 degré, à 140 fr. l'hectolitre.

Pézenas.— Cours des vins, semaine du 6 au 13 octobre 1928 :

Récolte 1928. Vins rouges, de 130 à 180 fr. l'hecto ; bourrets et picpouls, ««,»» à »» fr. »» ; clairettes, «» à «« fr. ; rosés, 16 fr. 50 à 17,50.

Olonzac. – Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 14 octobre 1928 : Vins rouges, de 17 à 18 fr. le degré.

Carcassonne. — Semaine du 6 au 13 octobre 1928 :

Vins rouges, 17 à 18 fr. le degré.

Narbonne. — Chambre départementale d'agriculture de l'Aude. — Commission des cours : Vins rouges, de 7 à 8 degrés, de 138 à 157 ; de 8 à 10 degrés, de 157 à 200 fr.

Vins rouges supérieurs, 11 degrés et au-dessus, de 205 à 220 fr.

Observations : La demande se fait plus active et les cours revêtent plus de fermeté avec légère tendance à la hausse. On recherche les vins à titre alcoolique. De l'extérieur les nouvelles sur le rendement de la récolte sont plutôt pessimistes.

Narbonne. — Du Bureau du Syndicat Régional des Vignerons de Narbonne :

Armissan, un lot vin rouge, 250 hectos, 9 degrés, 148 fr. l'hecto ; Caves-de-Treilles, un lot vin rouge, 150 hectos, 11 deg. 3, 18 francs le degré ; un lot vin rouge, 160 hectos, 12 deg. 3, 18 francs le degré ; Gruissan, un lot vin rouge, 115 hectos, 9 deg. 7, 170 francs ; Escales, un lot vin rouge, 4.000 hectos, 210 francs l'hecto, logé fin mai ; Lézignan, un lot vin rouge, 1.000 hectos, 18 fr. 50 le degré, logé ; Tourouzelle, un lot vin rouge, 220 hectos, 10 degrés, 17 fr. 50 le degré ; un lot vin rouge, 145 hectos, 10 deg. 4, 17 fr. 50 le degré ; un lot vin rouge, 200 hectos, 10 degrés, 195 fr. l'hecto ; un lot vin rouge, 160 hectos, 10 degrés, 190 francs l'hecto ; Pouzols, un lot vin rouge, 1 500 hectos, 18 francs le degré-hectolitre ; divers petits lots entre 154 et 200 francs, suivant degré et qualité ; Thézan, un lot vin rouge, 180 hectos, 11 degrés, 18 fr. 50 le degré.

L'hecto nu suivant cépage, degré, qualité, couleur et conditions de retiraison.

Lézignan-Corbières. — Cour des vins du Minervois et de la Corbières. Minervois et Corbières, de 10 à 13 degrés, de 17 fr. à 18 fr. le degré.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan. — On cote :

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 6 octobre *Vins nouveaux*	Cours du 13 octobre *Vins nouveaux*
—	—		
8°.....................			
9°.....................		8° 17,50	8 17
10°.....................	à	à à	à à
11°.....................	17 fr. le deg.	11 18,00	12 18 fr. 50
11 à 13°.....................		le degré	le degré
12°.....................			

Perpignan. — Constatation des cours du des vins par la Commission de la Chambre d'Agriculture. — Réunion du 13 octobre 1928. — Vins rouges : Pas de vente signalée, la propriété résistant aux offres qui lui sont faites.

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Cours officiels des vins, marché du 10 octobre. — Récolte 1928 : Région, rouge, 8 à 10 degrés, 17 fr. 50 à 18 fr. 50 l'hecto-degré ; 10 à 12 degrés, incoté ; blanc, incoté ; rosé, incoté.

GIRONDE. — **Sainte-Foy-la Grande.** — Au marché de ce jour à Sainte-Foy-la-Grande, les cours ont été les suivants :

Vin rouge, 165 francs.

Vin blanc, 160 à 170 francs, selon qualité et degré.

Ces prix s'entendent le degré tonneau, pris propriété, pour des vins sans appellation ; il faut compter une majoration de 5 francs par degré pour l'origine Sainte-Foy-Bordeaux.

Malgré ces prix élevés, il y a peu de propriétaires vendeurs.

SAÔNE-ET-LOIRE, **Mâcon.**— Les vins blancs trouvent preneurs à 800 fr. pour le Chardonnay, et à 650 fr. pour l'Alligoté. Une petite quantité de vin de Noah, que nous signalons seulement pour mémoire, a été vendue 395 fr. à prendre immédiatement.

CENTRE, ALLIER, **Moulins.**— Les vins rouges sont surtout très rares, ils sont, par contre, d'une qualité bien supérieure à la moyenne des dix dernières années, et d'une bien plus grande richesse alcoolique, laquelle cette année dépassera 10°. De ces vins rouges, à 500 fr. la pièce 200 litres, on trouve peu de vendeurs.

Les blancs ne peuvent encore se juger, il est à présumer que leur qualité sera en rapport avec celle des rouges. Il s'en est vendu quelque peu de 400 à 420 fr. la pièce de 200 litres.

Confédération des Coopératives vinicoles du Sud-Est. — Vente des vins. — *Fédération du Var.* — Six-Fours-Plage, 60 hl., rouge, (9°7 environ) S. G. D. 180 francs ; 320 hl.; rouge, 9°7 environ, 180 francs. — Amicale Saint-Maximin, vente de 10.000 hl., vin rouge, S. G. D., à 172 francs l'hectolitre. — Lorgues, 60 hl., alcool marc à 1.200 francs les 100 degrés.

Fédération des Basses-Alpes. — Manosque, 600 à 700 hl., 9°5, sous-marc à 20 francs le degré.

Fédération des Bouches-du-Rhône. — Bognes, 100 hl., alcool marc, à 1.200 francs les 100 degrés. — Velaux-Coudoux, une offre de 190 francs pour 2.000 hl. rosé à 10°5 a été refusée.

ALGÉRIE — **Alger.** — Du 6 octobre 1928.

Vin rouge, 1er choix, 16,00 à 17,00 ; 2e choix, 14,50 à 15,50 ; 3e choix, 12,75 à 14,00 le degré.

Oran. — Du 6 octobre 1928 :

Vins nouveaux de 15 à 15 francs 50 pour enlèvements rapides.

ALCOOLS

Béziers. — 3/6 vin 86°, »»«« à 1075 ; eau-de-vie de vin de Béziers 52°, à 750 ; 3/6 marc, 86°, ««»« à 1030 fr.; eau-de-vie de marc, 52°, »»« à 620 fr.

Narbonne. — 3/6 vin, 86°, 1225 à 1250 ; 3/6 marc 86°, 1160 à 1165 ; eau-de-vie de marc 52°, 1150 fr. les 100 degrés.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86°, 1090 à 1100 ; 3/6 marc, 86°, 1040 à 1050 ; eau-de-vie de marc, 615 à 625 fr.

Béziers. — La Fédération méridionale des distilleries coopératives nous anonce la vente de 60 hectolitres 3/6 marc, au prix de 1200 fr. les 100 degrés.

Montpellier. — Le président du Syndicat central des distilleries coopératives, 16, rue de la République, à Montpellier, nous communique les ventes suivantes :

Distillerie Tressan : Totalité de ses eaux-de-vie de marc, 52 degrés, 1.200 francs les 100 degrés.

Distillerie Mèze : A vendu le solde de sa production d'eaux-de-vie de marc, base 52 degrés, à raison de 1.205 francs les 100 degrés.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 16 octobre 1928

	septembre	novembre	janvier-février
	—	—	
Blé	155,75 P.	156 A.	157,50 P.
Seigle	128 N.	128 N.	130 N.
Avoine noire	121,25 P.	121,75 A.	125-124,75 P.
Avoine	119,50 N.	120 N	123 N.

Alger. — 6 octobre 1928.
Blé tendre colon 1er choix, »»» à 165 fr.
Blé tendre colon 2e choix, »»« à 154 fr.
Blé dur colon, 95 à 96 fr.
Orge colon, »» à «« fr.
Avoine d'Algérie, 105 à 106 fr.

New York. — 11 octobre :

	Prix par bush en d. et cts.	Prixà l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	-
Blés roux d'hiver.	1,62 ./·	115.23	153.64	+ 0.71
Juillet.....	..., ./.	.....	......	....
Septembre...............	.,.. ./.	.....	......	....
Décembre..................	1,32 ·/.	93.89	125.18	+ 0.71
Maïs disp..................	93 1/2	76.60	95.76	+ 0.71

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible 112 ·/. c. le bushel (106 fr. 22 les 100 kil.). bigarré durum «»« »/» cents («»« fr. «»).

TOURTEAUX

Marseille. — On côte les 100 kilos, prix en fabrique nus : Tourteaux de coprahs 1/2 Cochin, 150 francs ; dito 1/2 blancs 145 fr. ; de coprahs ordinaires 140 fr. ; d'arachides rufisques extra blancs 155 fr. ; dito blancs 150 fr. ; arachides rufisque ordinaires 135 ; dito Coromandel 132 ; sésames de l'Inde blancs 143 ; ricins 68 ; lins 150 ; colza 105 ; palmistes 122 francs.

DIVERS

Soufre trituré 98-99 o/o, 115 fr. ; sublimé pur, 135 fr. les 100 kilos.

Sète. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 125 à 135 fr. ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 126 à 130 fr. ; sulfate potasse 48/52, 120 à 130 fr. ; chlorure potassium 48/52, 88 à 95 fr. ; sylvinite riche 20/22, 30 à 35,00. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 320 à 330 fr. ; sulfate cuivre neige, 325 à 335 fr. ; superphosphate minéral 14, 30 à 35 fr. ; sulfate de fer, 30 à 35 fr. logé gare de Sète.

Montpellier. — Imp. Rouméguos et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 7 au samedi 13 octobre 1928

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1928		1927		1928	1927	1928		1927		1928	1927
	maxima	minima	maxima	minima	mill	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Nantes						**Mourmelon**					
Dimanche ..	20	16	19	8	0.1	«	17	14	»	5	«	»
Lundi	22	15	15	6	«	«	20	13	18	4	»	»
Mardi	24	17	»	5	13	«	20	16	18	3	«	«
Mercredi ...	21	14	17	7	0.2	0.1	17	13	20	3	1	»
Jeudi.......	19	15	12	8	15	«	14	14	16	4	0.4	»
Vendredi ...	18	14	12	7	»	»	15	12	9	7	19	»
Samedi....	»	»	9	7	0.3	»	14	10	12	3	11	»
Total....					81.4	77					131.0	34.3
	Rochefort						**Besançon**					
Dimanche ..	»	15	20	4	»	»	21	13	16	5	«	«
Lundi	»	19	16	9	»	»	17	12	19	3	«	»
Mardi	«	17	22	6	«	»	20	10	17	3	»	»
Mercredi	»	14	19	7	9	»	21	14	17	4	«	»
Jeudi.......	»	15	13	10	5	«	13	12	15	7	»	»
Vendredi ..	»	14	11	7	5	»	»	«	12	8	«	»
Samedi.....	»	15	13	9	28	»	»	»	18	7	«	«
Total....					96.7	91					3	88.1
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche ..	18	14	16	2	»	»	21	14	16	6	1	«
Lundi	18	13	20	3	»	»	16	11	21	4	»	»
Mardi	21	14	19	2	«	»	21	16	18	5	»	«
Mercredi....	18	12	20	1	4	»	21	13	20	6	10	»
Jeudi.......	18	14	13	5	»	»	17	13	22	1	»	»
Vendredi ...	17	16	15	4	1	»	19	15	15	4	«	«
Samedi.....	18	14	18	1	0.7	«	19	14	20	11	«	4
Total...					134.3	4.1					72.4	76.3
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche...	23	18	21	6	»	»	24	20	23	7	»	»
Lundi	22	18	20	8	«	«	22	19	23	7	«	«
Mardi	26	20	«	6	«	«	22	16	23	8	»	»
Mercredi....	«	»	23	4	»	«	22	20	22	6	10	»
Jeudi.......	19	16	22	5	»	»	21	17	25	5	»	»
Vendredi ...	17	15	20	7	2	«	22	17	22	10	«	«
Samedi.....	17	15	«	11	23	«	22	18	23	15	«	2
Total....					93.7	62					81.8	15
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche...	22	17	21	8	0.2	»	25.2	9.9	20.5	7.2	«	»
Lundi	23	17	20	12	»	«	23.5	7.9	22.6	6.7	»	»
Mardi	25	22	22	5	»	»	21.6	9.2	21.6	5.9	7.8	»
Mercredi ...	»	14	22	6	1	»	21.0	11.3	22.8	4.9	»	«
Jeudi.......	17	16	16	4	»	»	24.1	13.5	23.0	6.5	»	1.8
Vendredi ...	23	18	21	8	»	»	23.0	14.1	17.9	8 3	«	»
Samedi	21	17	18	12	»	0.4	19.9	13.9	15.5	13.1	»	»
Total....					64.3	57.4					72.8	17.8
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche...	24	20	22	8	»	»	»	»	18	19	16	«
Lundi.......	25	19	21	7	«	»	»	»	22	»	«	«
Mardi.......	»	»	22	6	»	»	»	22	21	18	»	1
Mercredi.....	«	»	22	6	«	»	»	22	»	7	»	»
Jeudi	22	19	17	10	»	»	»	23	23	18	»	»
Vendredi....	24	19	20	12	«	«	»	»	22	»	»	»
Samedi	24	21	18	14	«	0.2	»	»	»	«	«	«
Total					41.2	1.8					16	1

Observations. — Automne.